

ZUTATEN

300 ml Garden Gourmet vEGGie Ei-Ersatz
1 Bund glatte Petersilie
30 Gramm Schnittlauch frisch
200 ml Wasser
500 g Mehl Type 550
1 TL Salz
200 ml Mineralwasser, sprudelnd
150 g Emmentaler, vegan (gerieben)
150 g Bergkäse, vegan (gerieben)
2 Stück Zwiebeln
1 EL Mehl
3 EL Butter, vegan

TIPPS

Gemischter Salat

Dazu passt ein gemischter Salat.



Heute mal Spätzle? Unser Rezept des Tages lautet grüne Käse-Spätzle mit Garden Gourmet vEGGie. Das traditionelle Gericht aus Spätzle mit geriebenem Käse und feinen Kräutern wird dich begeistern!

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

1. Backofen vorheizen

Backofen auf 90°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

2. Vorbereitung Kräuter

Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Mit Wasser in einen Mixbecher geben und fein pürieren.

3. Vorbereitung Teig

Mehl und Salz in eine große Rührschüssel geben. Pürierte Kräuter, das Garden Gourmet vEGGie und das Sprudelwasser zugeben und mit den Knethaken des Handrührgeräts verrühren. Dann mit einem Holzkochlöffel kräftig Luft unter den Teig schlagen.

4. Zubereitung Spätzle

In einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Spätzle-Teig portionsweise durch eine Spätzlepresse in das kochende Wasser geben und ca. 2 Min. garziehen lassen bis die Spätzle an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen und in eine Auflaufform geben.

5. Es kann angerichtet werden!

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Mehl über den Zwiebelringen verteilen. Butter in einer Pfanne heiß werden lassen und die Zwiebeln darin goldbraun braten. Käsespätzle aus dem Ofen nehmen, Zwiebeln darauf verteilen und servieren.

ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE